

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales | Direction des communications

200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Jérémie Persant, Mélissa Lapointe, Marie Lionard, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemare, Gabrielle Lafond-Chenail.

PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

2

Un vent de modernisation dans le secteur de la transformation des produits marins de la Côte-Nord

L'autonomie alimentaire : une préoccupation grandissante du Québec

3

Une étude sectorielle d'importance pour le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Nouvelles du Ministère

4

En mode virtuel : Rendez-vous de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine 2020

La pêche au crabe des neiges des zones côtières du Québec obtient la certification Marine Stewardship Council (MSC)

Nos pêcheurs, nos transformateurs et l'ensemble des entrepreneurs du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales se préparent déjà au début de la saison 2021. D'ici quelques semaines, les activités de pêche recommenceront au Québec, pour le plus grand plaisir des amateurs de poissons et de fruits de mer.

Au cours de la dernière année, les intervenants de l'industrie ont su démontrer une très grande capacité d'adaptation. Bien que le contexte pandémique soit encore présent et que le climat d'incertitudes vécu pendant la saison 2020 ne semble pas très lointain, l'industrie est beaucoup mieux outillée que l'an dernier. Des protocoles et des mesures sanitaires sont mis en œuvre pour réduire les risques de propagation de la COVID-19 dans les milieux de travail. Vous pouvez d'ailleurs être fiers, puisqu'il y a eu très peu de cas de contamination dans le secteur. Je suis confiant qu'en maintenant nos efforts, tout devrait bien se passer encore une fois cette année. Il faut toutefois demeurer vigilant et continuer d'appliquer les mesures sanitaires.

Ce qui est tout particulièrement ressorti avec la pandémie de COVID-19, c'est l'importance de l'autonomie alimentaire du Québec et de l'achat local. C'est en travaillant tous ensemble et en redoublant d'efforts que nous obtiendrons des gains à ce chapitre. Il est primordial d'augmenter l'offre et la demande pour nos produits québécois. D'ailleurs, le Défi 12 \$ proposé aux consommateurs afin de substituer, chaque semaine, 12 \$ de produits alimentaires provenant de l'étranger par des produits québécois générerait 1 milliard de dollars de retombées annuelles pour les agriculteurs, les pêcheurs et les transformateurs du Québec. Cependant, pour y parvenir, il est impératif que des produits similaires d'origine québécoise soient disponibles sur le marché et que le consommateur québécois puisse les identifier sur le lieu de vente.

L'engouement des Québécois pour les poissons et fruits de mer du Québec nous démontre qu'il est possible d'augmenter les parts de nos produits sur le marché local. Il est donc important d'accélérer les efforts de promotion afin de faire connaître nos produits et d'accroître leur visibilité au Québec. La traçabilité de nos produits est essentielle pour que les consommateurs québécois puissent savoir d'où viennent les produits qu'ils achètent. La concertation de l'ensemble de la chaîne est également nécessaire pour raconter l'histoire derrière nos produits, du pêcheur ou de l'aquaculteur jusqu'au consommateur. C'est aussi le dynamisme de nos régions côtières qui est en vitrine. C'est ainsi que nous allons accroître les ventes des poissons et fruits de mer du Québec. Chacun des maillons a un rôle à jouer pour assurer la qualité, l'écoresponsabilité, la disponibilité et la mise en valeur de nos produits.

Je vais suivre avec attention la situation dans ce secteur au cours des prochaines semaines. Je vous souhaite une bonne saison 2021.



Ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE

LE CENTRE D'EXPERTISE EN GESTION DES RISQUES D'INCIDENT MARITIME EN ACTION

Par Sébastien Cyr,

du Centre d'expertise en gestion des risques d'incidents maritimes

Le Centre d'expertise en gestion des risques d'incident maritime (CEGRIM) a pour mandat général de fournir un soutien-conseil de pointe afin de permettre au gouvernement du Québec et aux municipalités d'assurer la sécurité de la population et des biens ainsi que de préserver l'écosystème fragile du Saint-Laurent.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) fait partie des ministères associés au CEGRIM et contribue, avec l'équipe, à préparer l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales à faire face à un éventuel incident maritime.

LES ACTIVITÉS EN COURS EN LIEN AVEC L'INDUSTRIE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Une cartographie des activités de pêches et d'aquaculture commerciales au Québec a débuté afin de rendre ces informations disponibles aux intervenants d'urgence à partir de la plateforme gouvernementale Infrastructure Géomatique Ouverte (IG02). L'intégration d'une partie des données s'est faite en décembre dernier (sites maricoles et établissements de préparation de produits marins). Ce travail se poursuivra au cours de la prochaine année avec la localisation d'autres informations, comme les prises d'eau de mer, les sites où sont conservés les homards en captivité, les zones de pêche (eaux douces et eaux salées), les zones de récolte d'algues et d'oursins, etc. Ne soyez pas surpris de recevoir un appel du MAPAQ au cours de l'hiver ou de l'automne prochain pour valider certaines informations. Tout ceci a pour but de s'assurer que les intervenants d'urgence reçoivent la bonne information.

Parallèlement, le CEGRIM a développé des liens étroits avec le ministère des Pêches, des Océans et de la Garde côtière canadienne et, d'un commun accord, un groupe d'échange a été formé cet automne. Son mandat est d'entreprendre et de renforcer la collaboration, la coordination et l'arrimage entre les ministères et organismes provinciaux et fédéraux actifs dans le domaine de la préparation et de la gestion des incidents maritimes, spécifiquement dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. Divers sujets pourront y être abordés, par exemple les modalités de partage de connaissances et d'informations, les règles en place concernant la fermeture et l'ouverture des pêcheries en cas d'incident, la salubrité alimentaire des poissons et des fruits de mer après un déversement, le processus d'indemnisation de la clientèle, les actions de sensibilisation à mener ou encore le développement de nouveaux outils d'aide à la décision.

Ces outils en prévention et le développement de bonnes relations avec nos partenaires devraient faciliter la coordination des actions en cas de sinistre et en réduire le plus possible les conséquences sur la clientèle du Québec.

UN VENT DE MODERNISATION DANS LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS DE LA CÔTE-NORD

Par **Thomas St-Cyr Leroux** et **Marie Lionard**,
de la Direction régionale de la Côte-Nord

L'industrie de la transformation des produits marins de la Côte-Nord poursuit sa modernisation. Les usines de transformation Les Crabiers du Nord et Poséidon « Les Poissons et Crustacés » ont en effet décidé de mécaniser leur chaîne de transformation du crabe des neiges en faisant l'acquisition de casseurs de crabes de type « Baader », qui permettent de casser le crabe en sections. Ce nouvel équipement, de plus en plus populaire auprès des transformateurs, permettra d'augmenter la capacité de transformation de ces usines. Il facilitera aussi cette opération en rendant cette tâche plus ergonomique et moins exigeante physiquement pour les travailleurs puisque l'appareil cassera le crabe en sections à leur place. Enfin, l'achat de ce nouvel équipement contribuera à pallier le manque de main-d'œuvre récurant tout en augmentant la qualité des produits finis.

L'usine de transformation Les Crabiers du Nord a également modernisé sa ligne de transformation de la mactre de Stimpson en y intégrant une machine à rayons X pour détecter des viscères dans les pieds du mollusque. Celle-ci permet d'augmenter la productivité de la chaîne en détectant et en rejetant les pieds non vidés, opération qui était jusqu'à présent manuelle. Les Crabiers du Nord sont le principal transformateur de la mactre de Stimpson sur la Côte-Nord.

Enfin, l'usine de transformation de l'entreprise I&S Seafoods prévoit l'acquisition d'un séparateur de poissons pélagiques, qui permettra d'augmenter significativement la capacité de transformation de l'usine pour le maquereau, le capelan et le hareng tout en diminuant le besoin de main-d'œuvre de près de 50 %. Il s'agit donc aussi d'une solution au problème récurrent de rareté de main-d'œuvre.

La modernisation des usines de la Côte-Nord entraînera une augmentation de la qualité des produits proposés et fera ainsi rayonner la Côte-Nord au Québec, mais aussi sur les marchés internationaux.

Ces réalisations ont été soutenues par le Programme d'appui au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales du MAPAQ.

Pour en savoir plus sur les casseurs de crabes de type « Baader » : https://www.baader.com/en/products/fish_processing/shellfish-1/butchering.html

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE : UNE PRÉOCCUPATION GRANDISSANTE DU QUÉBEC

Par **Michel Bélanger**,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches
et de l'aquaculture

La pandémie de COVID-19 a entraîné une réflexion commune sur la dépendance du Québec de certains produits importés, particulièrement pour les produits de première nécessité comme les aliments. La disponibilité des produits frais et de qualité du Québec a particulièrement retenu l'attention des médias et de la population au cours des derniers mois. Le désir d'augmenter la part de marché des aliments produits au Québec est exprimé depuis plusieurs années et la crise sanitaire a permis de mieux saisir l'importance.

L'intérêt renouvelé des consommateurs pour les produits d'ici représente certainement une occasion pour l'industrie québécoise des poissons et fruits de mer de revoir la mise en marché de ses produits chez nous, plus précisément concernant la disponibilité et l'identification des produits aquatiques du Québec.

LE QUÉBEC, UN MARCHÉ OUVERT À PLUS DE PRODUITS AQUATIQUES D'ICI

La part des exportations des produits marins du Québec est souvent mise en relation avec les importations de poissons et de fruits de mer de la province. Cependant, l'analyse des produits importés et exportés permet de constater qu'il ne s'agit pas des mêmes catégories de produits. Le Québec exporte majoritairement du crabe et du homard ; à eux seuls, ces produits représentaient 83,3 % de la valeur des exportations en 2019. La même année, le Québec a principalement importé des produits de crevette d'élevage, de saumon et de thon (conserves), qui ont représenté à eux seuls 58 % de la valeur totale des importations.

Grâce aux efforts de commercialisation et à la hausse de la demande internationale, le homard et le crabe ont acquis une valeur très intéressante sur les marchés internationaux. L'exportation permet d'avoir accès à un très grand bassin de consommateurs qui désirent se procurer des produits de spécialité. D'un autre côté, au Québec, le créneau des produits aquatiques de consommation courante n'est actuellement pas comblé par la production locale.

AUGMENTER LA VISIBILITÉ DES PRODUITS D'ICI PAR L'IDENTIFICATION ET LA TRAÇABILITÉ

Pour choisir et reconnaître les produits aquatiques du Québec, les consommateurs doivent être en mesure de les repérer facilement et rapidement. Or, ce ne sont actuellement pas tous les produits aquatiques du Québec qui sont identifiés comme tels sur le marché québécois. Il y a certes des

initiatives connues, comme le homard de la Gaspésie et certains produits préemballés arborant le logo « Aliments du Québec ». Cependant, si tous les produits aquatiques du Québec étaient facilement identifiables, les Québécois pourraient constater que de nombreux aliments d'ici sont déjà disponibles, par exemple la crevette nordique, le filet de turbot, la truite arc-en-ciel, l'omble chevalier et plusieurs produits transformés.

Une offensive se met en place pour répondre à l'intérêt grandissant pour les espèces aquatiques du Québec. En effet, l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) travaille actuellement à augmenter l'adhésion de ses membres à la certification Aliments du Québec. De plus, le déploiement prochain de produits transformés, comme des sauces, des pâtés ou des chaudières, va augmenter l'accessibilité en poissons et fruits de mer du Québec pour les consommateurs québécois. Les produits aquacoles devraient aussi être de plus en plus disponibles au Québec. Le succès de la commercialisation de l'huître du Québec ainsi que l'adoption des nouvelles technologies de production piscicole permettent d'espérer une augmentation de la production à court terme. La réouverture de la pêche au sébaste devrait aussi réduire la demande pour certains produits d'importation par un effet de substitution, contribuant ainsi à une plus grande autonomie alimentaire du Québec. Ce sont spécifiquement la diversification de l'offre, l'aquaculture et l'identification qui vont permettre à notre industrie de rivaliser avec les produits importés de poissons et fruits de mer sur le marché québécois.

Rappelons que l'accroissement de la valeur du contenu québécois dans les poissons et fruits de mer achetés au Québec fait partie des cibles du Plan d'action 2018-2025 du Ministère pour développer l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. En ce sens, l'identification et la promotion des produits aquatiques du Québec sur le marché intérieur ont été identifiées en tant qu'actions pour y arriver. Cela s'inscrit dans la démarche du gouvernement du Québec afin de promouvoir l'achat local et d'augmenter l'autonomie alimentaire de la province.

UNE ÉTUDE SECTORIELLE D'IMPORTANCE POUR LE COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES

Par **Danielle Bouchard**, de la Direction régionale de la Gaspésie
Collaboration de **Omar Sarr**, de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) réalisera dans les prochains mois une étude qui permettra de documenter la situation vécue dans l'industrie des pêches et de l'aquaculture, tant par les travailleurs que par les employeurs. Les informations collectées serviront à développer et à diffuser des mesures et des outils efficaces ainsi que des formations pour les entreprises. L'amélioration des conditions de travail devrait influencer positivement le recrutement et la rétention des travailleurs, ce qui est non négligeable dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre. Cela contribuera également au développement du secteur.

Il est prévu de questionner 300 répondants : 150 employeurs et 150 travailleurs en provenance de tous les secteurs pour constituer un échantillon statistiquement robuste. Plus spécifiquement, l'objectif du CSMOPM est de mettre en place toutes les mesures nécessaires pour que l'ensemble des entreprises de transformation soit sondé.

En plus d'appuyer financièrement la réalisation de cette étude, le MAPAQ invite tous les répondants, tous les secteurs confondus, à participer activement au sondage et à la cueillette de données. À cet effet, vous recevrez sous peu une sollicitation par voie électronique ou postale. Le MAPAQ considère ces informations essentielles à la poursuite des travaux et à l'élaboration d'une planification stratégique efficace quant à cet enjeu crucial pour la pérennité du secteur.

NOUVELLES DU MINISTÈRE

L'année 2020 fut sans contredit une année mémorable pour le Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales (SMPAC) et toute son équipe. En ce début d'année 2021, soulignons :

... avec un serrement au cœur, le départ pour une retraite bien méritée de deux personnes marquantes pour le MAPAQ et le SMPAC : M^{me} Julie Boyer de la Direction de l'innovation (DI) et M. Denis Desrosiers de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture (DAPPA). Nous leur souhaitons une nouvelle page de leur vie remplie de joie, de bonheur et de nouvelles découvertes, tout en santé!

Le 30 octobre dernier, après plus de trente ans au service de la DI, M^{me} Julie Boyer, a entrepris un nouveau périple et vogue désormais vers d'autres horizons. Pour l'ensemble de ses réalisations et de sa carrière dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales, Julie mérite un coup de chapeau de ses nombreux collaborateurs et de l'ensemble du SMPAC. Elle relèvera sûrement ses nouveaux défis avec le brio qu'on lui connaît!



Le 26 janvier dernier, après plus de vingt ans au MAPAQ, dont six ans au poste de directeur de la DAPPA, M. Denis Desrosiers a décidé de se consacrer à sa vie personnelle, à la guitare et au ski, entre autres.



Tout au long de ses années au MAPAQ, Denis a pu faire bénéficier le Ministère et le milieu de son expertise, notamment, en matière de relations intergouvernementales.

... l'arrivée de trois personnes qui ont rejoint la grande famille du SMPAC : M^{me} Maeva Louis à la Direction régionale de la Gaspésie (DRG), M. Jérémie Persant à la Direction de l'innovation (DI) et M. Djiby Bocar Sall à la Direction régionale de l'estuaire et des eaux intérieures (DREEI).

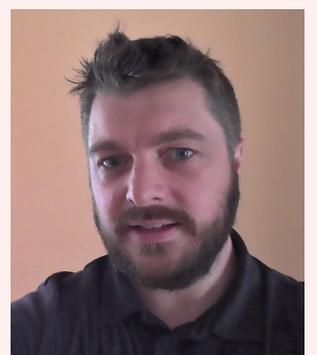
Le 14 septembre dernier, M Djiby Bocar Sall s'est joint au SMPAC à titre de directeur de la DREEI. Titulaire d'un baccalauréat en agroéconomie et d'une maîtrise en économie rurale, M. Sall travaille au MAPAQ depuis 2001. Son expérience en tant que coordonnateur expert du secteur des grandes cultures profitera sans doute à l'industrie des pêches et de l'aquaculture. M. Sall a coordonné les études sur la rentabilité des homardières et des crabiers semi-hauturiers du Québec qui lui ont, probablement, donné le goût de relever de nouveaux défis dans le secteur des pêches et de l'aquaculture.



Le 18 janvier dernier, M^{me} Maeva Louis s'est jointe à l'équipe de la Direction régionale de la Gaspésie (DRG), à titre d'agente de développement industriel à Rimouski, pour assurer la présence du SMPAC dans le Bas-Saint-Laurent. Originnaire de la Nouvelle-Calédonie, elle détient une maîtrise en expertise comptable et audit financier ainsi qu'une maîtrise en gestion des ressources maritimes. Elle a travaillé notamment au sein de ministères tels que Transport Canada et Revenu Québec, où elle a pu développer son expertise.



Le 22 septembre dernier, M. Jérémie Persant s'est joint à la DI. M. Persant est le nouveau conseiller à l'innovation du SMPAC. Il détient une maîtrise en sciences et technologie des aliments. Grâce à sa formation et à ses passages chez Crevette du Nord Atlantique et chez Merinov, il apporte une solide expertise en recherche et développement dans les pêches et l'aquaculture commerciales.



EN MODE VIRTUEL : RENDEZ-VOUS DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE ET DE LA MARICULTURE AUX ÎLES-DE-LA- MADELEINE 2020

Par **Karine Villemaire**,
de la Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine

Le Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine a eu lieu le 16 décembre dernier, en mode virtuel afin de respecter les recommandations sanitaires en lien avec la COVID-19. Ainsi, plusieurs capsules d'information et des présentations ont été diffusées auprès de l'assistance, composée principalement de travailleurs de la mer, de transformateurs de produits marins, de représentants d'associations, d'étudiants en pêche professionnelle ainsi que d'acteurs socioéconomiques du secteur.

La journée a débuté avec des allocutions du maire, M. Jonathan Lapierre, et du député des Îles-de-la-Madeleine, M. Joël Arseneau. Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, participait pour la première fois à l'activité et a été généreux de son temps. En plus de répondre à plusieurs questions de l'assistance, il a lancé aux participants le Défi 12 \$: remplacer 12 \$ par semaine d'achats de produits étrangers par des produits locaux. Il a précisé que ce simple geste constitue un pas vers une plus grande autonomie alimentaire et pourrait avoir des retombées extrêmement positives pour l'ensemble du secteur bioalimentaire québécois.

S'en sont suivies les traditionnelles présentations de la revue de l'actualité et du bilan des pêches pour l'année 2020. Chaque année, ces deux sujets suscitent beaucoup d'intérêts. Les invités ont pu constater que 2020 a été, dans la grande majorité des pêcheries, une bonne année pour le secteur des Îles, compte tenu de la situation.

Les participants au Rendez-vous ont assisté à plusieurs présentations abordant différents sujets, dont :

- *Coopérer pour favoriser l'attractivité du secteur pêche et mariculture*, par la Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine ;
- *Vidéo d'une séance de familiarisation santé et sécurité sur un homardier*, réalisée par le Comité permanent sur la sécurité des bateaux de pêche du Québec et le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes ;
- *Développement et mise en œuvre d'un outil d'aide à la décision pour l'ouverture de la saison de pêche aux homards de la ZPH 22*, par le Regroupement des pêcheurs et des pêcheuses des côtes des Îles (RPPCI) et Merinov ;
- *Évaluation des stocks des sébastes de l'unité 1*, par le ministère des Pêches, des Océans et de la Garde côtière canadienne ;
- *Projet de recherche sur le développement d'un chalut pour une reprise d'une pêche commerciale du sébaste*, par Merinov.

Au total, l'événement a réuni virtuellement quelques 135 participants simultanément, soit sensiblement le même nombre que les années précédentes. La participation importante démontre, cette année encore, la pertinence de l'événement. En général, la formule virtuelle a été appréciée pour la transmission de l'information.

L'équipe de la Municipalité des Îles-de-la-Madeleine, qui coordonne l'événement au nom de la Table pêche et mariculture des Îles-de-la-Madeleine, a fait preuve d'une grande adaptation pour être en mesure de tenir le Rendez-vous de l'industrie de la pêche et de la mariculture 2020. Encore cette année, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est heureux d'appuyer cet événement réunissant l'ensemble de l'industrie.

Pour obtenir certaines présentations, contactez Évangéline Leblanc, chargée de projet en concertation et liaison sectorielle à la municipalité des Îles-de-la-Madeleine, à eleblanc@muniles.ca.



Crédit photo : Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine

LA PÊCHE AU CRABE DES NEIGES DES ZONES CÔTIÈRES DU QUÉBEC OBTIENT LA CERTIFICATION MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

Par **Marie Lionard**,
de la Direction régionale de la Côte-Nord

Depuis décembre 2020, la pêche au crabe des neiges des zones côtières du Québec (zones 12 A à 17, à l'exception de la zone 12 B) détient la certification Marine Stewardship Council (MSC). L'obtention de cette certification est une excellente nouvelle pour les transformateurs de crabe des neiges ainsi que pour les crabiers côtiers du Québec. L'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) est à l'origine de la démarche d'écocertification, qui a débuté en 2016. Délivrée pour cinq ans, elle s'accompagne cependant d'audits annuels et d'une obligation d'amélioration de certaines actions, ceci afin d'éliminer les interactions avec la baleine noire. L'AQIP a obtenu un soutien financier du MAPAQ pour ce projet.

La certification MSC est une certification internationale qui atteste d'une pêche durable, respectant l'environnement et menée dans le respect des normes en vigueur. Elle s'appuie sur l'état des stocks, sur les conséquences de la pêche sur les écosystèmes avoisinants et sur l'efficacité et les performances du système de gestion de la pêcherie. C'est donc une certification grandement recherchée par les pêcheries, puisqu'elle ouvre la porte à de nombreux marchés (notamment européens et asiatiques), mais aussi de plus en plus par les consommateurs, car elle leur garantit que le produit est issu d'une pêche considérée écoresponsable.

Avec cette nouvelle certification, la cible de 70 % d'écocertification des produits marins est atteinte. Félicitons l'AQIP et les pêcheurs de crabes des neiges de la Côte-Nord pour l'obtention de la certification MSC! Nous leur souhaitons d'ores et déjà une excellente saison 2021.